

学流協の推奨品

キューピースクール 焙煎ごまドレッシング 乳化液状ドレッシング

● **提案理由**：素材の特徴を生かす学校給食専用の調味料です。

参考価格	規格	1000ml/10袋、8ml/40個×10袋 200ml/12本、300ml/12本
分類	乳化液状ドレッシング	
直接食品に接する包材	1000ml、8ml 袋:PE、PA:ポリエチレン 200ml、300ml ボトル:PET (ポリエチレンテレフタレート)	

※参考価格は納入条件により変わることがあります。

● **調理方法(又は取扱上の注意点)**

- <1000ml、8ml>
開封後要冷蔵(1℃～10℃) 開封後はなるべく1ヵ月以内にご使用ください。
・袋の上部と底部に分離がみられることがありますが、品質上問題ありません。よく振ってからご使用ください。
・表面に黒い斑点がみられますが、これはいりごまによるものです。
- <200ml、300ml>
中栓開栓時 液はね注意 キャップをしっかり締めてよく振ってください。
開栓後要冷蔵(1℃～10℃) 開栓後はなるべく1ヵ月以内にご使用ください。
・上部と下部に分離が見られることがありますが、品質上問題はありません。
・表面に黒い斑点がみられますが、これはいりごまによるものです。

● **使用原材料・構成比** ※原材料原産地については、原料事情により変更になる場合があります。

使用原材料	原産地	構成比(%)	アレルギー対象原料	使用原材料	原産地	構成比(%)	アレルギー対象原料
食用植物油脂	日本(加工国)	40.00	大豆	食塩	日本他(加工国)	0.70	
砂糖類(ぶどう糖、果糖液糖、砂糖)	日本他(加工国)	10.00		酵母エキスパウダー	タイ他(加工国)	0.10	
しょうゆ	日本他(加工国)	8.00		香辛料抽出物	日本他(加工国)	1.50	
醸造酢	日本他(加工国)	14.00	小麦、大豆	加工でん粉	アメリカ他(加工国)	0.80	
ごま	日本他(加工国)	5.30		増粘剤(キサンタンガム)	日本他(加工国)	0.1	未満
しいたけエキス	日本他(加工国)	5.00	ごま	水		13.60	
		1.00		計		100	

◎製品製造地 1000ml、8ml 茨城県 200ml、300ml 佐賀県

● **公的機関による検査結果**



試験成績証明書

証明書番号 UCA03218 01
生産者：キューピー(株)

品名：キューピースクール 焙煎ごまドレッシング
栄養分析(100g当たり実測値)

エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	食塩相当量 (g)	ミネラル						ビタミン				食物繊維総量 (g)
					ナトリウム (mg)	カルシウム (mg)	マグネシウム (mg)	リン (mg)	鉄 (mg)	亜鉛 (mg)	A RAE当量 (μg)	B1 (mg)	B2 (mg)	C (mg)	
479	2.5	43.9	18.5	2.84	1120	52	26	58	0.7	0.4	0	0.01	0.06	0	0.8
					生菌数	大腸菌群	黄色ブドウ球菌	サルモネラ							
					300以下/g	陰性	陰性	陰性/25g							

*衛生状態は良好であり、かつ食品衛生法に定める成分規格に合致しています。

公益社団法人学校給食物資開発流通研究協会 殿

2020年10月12日に本会に依頼された上記供試品についての
試験結果は上記の通りです。

2020年11月2日

一般財団法人 食品環境検査協会



当社は、本会の流通会員として自信をもって当協会の推奨食品をお勧めします。

● **お問い合わせ**

学流協生産会員



キューピー株式会社

フードサービス本部
〒150-0002 東京都渋谷区渋谷1-4-13 ☎ 03(3486)3062

<https://www.kewpie.co.jp/prouse/>

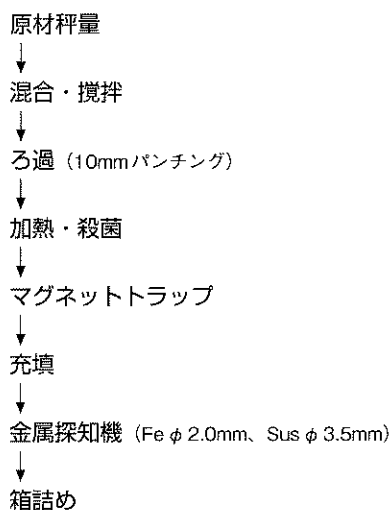
食ものがたり

ゴマについて

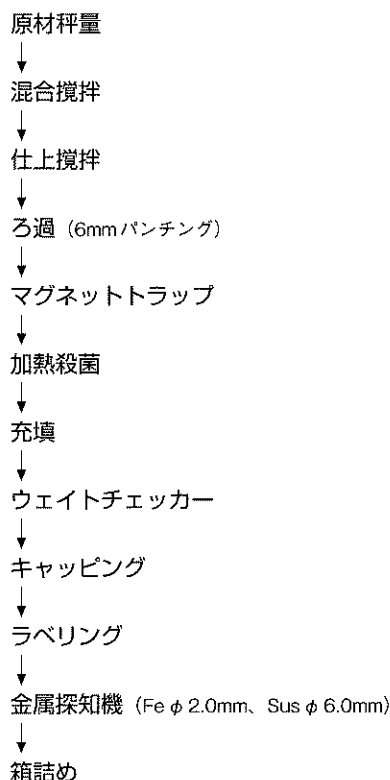
- ・ゴマはゴマ科の1年草で、インドまたはエジプトが原産国と言われている。種子の色により、白ゴマ、黒ゴマ、黄ゴマ（金ゴマ・茶ゴマに分類される）。
- ・ゴマの栄養は脂質、たんぱく質共に豊富で各種必須アミノ酸を含んでいる。またカルシウムや鉄、ビタミンB1・B2も多い。脂質はオレイン酸、リノール酸が80%を占める良質な食用油で香りがよい。また抗酸化物質であるセサミンが含まれている。
- ・ゴマは精製された洗いごまのままでは外皮がかたく、消化・吸収が悪く、ごま特有の臭みもある。料理に用いる時は必ずすりごまにする。同量の塩と一緒に炒ってゴマ塩にし、赤飯に振りかけたり、すりごまにして和え衣や胡麻豆腐に使う。また、切りごまや指でひねったひねりごまは、香りがよく出るので汁物の吸い口や薬味にする。（参考文献：改訂調理用語辞典 より引用）

製造工程図

※1000ml、8ml 製造工程



※200ml、300ml 製造工程



学流協の推奨品 開発テーマ

学校給食環境・喫食形態の多様化に配慮し、『おいしく安全・楽しく食育』にふさわしい優良食品の開発に取り組む。

当協会は、流通会員（学校給食に強い関心を持ち地域を代表する業務用問屋）と生産会員（学校給食向けの優良食品を生産する有力食品メーカー）で構成する公益法人で「学校給食の充実改善に寄与すること」を目的とし、学校給食用優良食品の開発・選定・普及と情報提供活動を主たる業務として行っております。

開発食品選定委員（学識者）

委員長 田島 眞 実践女子大学名誉教授

委員 鈴野 弘子 東京農業大学教授

〃 原島恵美子 神奈川工科大学准教授

〃 岩瀬 充子 茨城県新採栄養教諭指導員

副委員長 石井 克枝 千葉大学名誉教授

委員 原 正美 京都光華女子大学教授

〃 石田 裕美 女子栄養大学教授

〃 石川久美子 (公社) 全国学校栄養士協議会前理事



公益社団法人 学校給食物資開発流通研究協会(略称・学流協)

〒101-0047 東京都千代田区内神田3-2-12 TEL:03(5298)6125

E-mail: grk-21@ac.auone-net.jp

http://www.gakuryukyo.or.jp/